

FICHA TÉCNICA



Feudi di San Gregorio

Fiano di Avellino DOCG

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Fiano 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Fiano di Avellino - Campania

PAÍS: Itália 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Fiano di Avellino representa a riqueza dos vinhedos da região sul da Itália.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Apresenta coloração amarelo dourado com reflexos esverdeados, límpido, cristalino e brilhante.

OLFATO: O aroma mostra-se intenso e marcante, revelando delicadas nuances do mediterrâneo. As notas oscilam entre tons de camomila fresca e vibrantes notas de pêssego amarelo e doce de laranja. Um vinho de grande complexidade e elegância.

PALADAR: Em boca há notas típicas frutadas, que são complementadas pelo frescor e mineralidade.

HARMONIZAÇÃO: Crustáceos, Frutos do mar e Peixes

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Prensagem descontínua delicada;
- Limpeza estática do mosto;- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 14°C e 16°C;
- Afinamento em garrafa durante 6 meses;
- Estabilizações, envase e rotulagem



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto